

Bergkäse

Bronzemedailien Gewinner beim "WORLD CHAMPION CHEESE CONTEST 2008".

Produktionsbetrieb: Obersteirische Molkerei eGen
Vertrieb: Obersteirische Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kraftig



Geschichte

Bronzemedailien Gewinner beim "WORLD CHAMPION CHEESE CONTEST 2008".

Verwendungsmöglichkeiten

Von der Jause bis zum Gratинieren von Speisen wie z.B. Käsespätzle, Pizza. Bestens geeignet auch zur Herstellung von Käsesuppen und Fondues.

Sonstige Auszeichnungen

World Championship Cheese Contest 2008-14
Bronze World Championship Cheese Contest
2012 Silber World Cheese Awards 2011 Silber
World Cheese Awards 2016-17 und 2017-18
Bronze

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 30%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 11cm

Gesamtgewicht: 7kg

Durchmesser: 30cm



Obersteirische Molkerei eGen

Produktionsstandort

Hautzenbichlstraße 1 Verwaltungsgebäude

8720 Knittelfeld

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

